

INNOVATIONSEMINAR
KONZEPT SOZIAL- UND BETRIEBSGASTRONOMIE

8:15	Kaffeempfang
8:30	Vorstellung und Einführung
	<p>KONZEPT: Sicherheitsanker Hygiene – was den Keimen den Spaß verdirbt Ecolab GmbH</p> <p>KONZEPT: Wasser: Qualität – Geschmack - Betriebskosten - Optionen EnviroFALK GmbH</p> <p>KONZEPT: Hygienesicherheit in der Spültechnik – Spülküche 4.0 Hobart GmbH</p> <p>Konzept: Einfach Kaffee Jacobs Douwe Egberts Pro DE GmbH</p>
10:30	Pause
	<p>KONZEPT: Der Stellenwert des Desserts Vogeley Nahrungsmittel GmbH</p> <p>KONZEPT: Das VarioCooking Center® - ein Multi Talent in der Küche FRIMA AG</p> <p>KONZEPT: Küchenkonzepte der Zukunft Rational AG</p> <p>KONZEPT: Sinn und Unsinn bei der täglichen Dokumentation IQL Marco Hofmann</p> <p>KONZEPT: Der perfekte Kälteschlaf – produktiv und flexibel IRINOX SPA</p>
12:45	Mittagsbuffet
	<p>KONZEPT: Zufriedenheit beim Gast - unsere höchste Priorität für Ihren Erfolg Hügli Nahrungsmittel GmbH</p> <p>Konzept: Kompetenz in der Speisenverteilung Seltmann Weiden</p> <p>KONZEPT: Digitale HACCP Überwachung in der Gemeinschaftsverpflegung Rieber GmbH & Co KG</p>
15:15	Resümee und Aushändigung der Unterlagen

